

mlode ziemniaki z mieta



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	50 dag
oliwa	4 łyżki
czosnek	2 ząbki
mięta posiekana	2-3 łyżki
sól i pieprz	do smaku
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oskrobane ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, osaczamy, studzimy i przekrajamy na pół. Czosnek obieramy, siekamy i łączymy z miętą, natką pietruszki, 2 łyżkami wody i oliwą. Ziemniaki mieszamy z sosem, przyprawiamy świeżo zmielonym pieprzem.